



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

31/07/2020

N° 2

BIVB Infos



UPECB
132-134 route de Dijon
21200 Beaune

MATURITE BOURGOGNE
SPECIAL CREMANT



CHAMBRE
D'AGRICULTURE DE L'YONNE
14 bis rue Guynemer
89800 Auxerre

PRÉLÈVEMENTS DU 30/07/2020

Valeurs et évolutions moyennes - 10 parcelles prélevées (depuis le 27 juillet 2020)

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

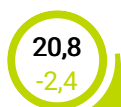
Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay et Aligoté

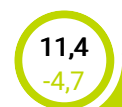
Chardonnay Yonne :



Chardonnay Côte-d'Or :



Chardonnay Saône-et-Loire :



Aligoté Yonne :



Aligoté Côte-d'Or :



Aligoté Saône-et-Loire :

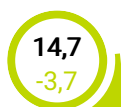


Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Yonne :



Pinot Noir Côte-d'Or :



Pinot Noir Saône-et-Loire :



Gamay Yonne :



Gamay Côte-d'Or :



Gamay Saône-et-Loire :



En résumé

+ 0.3 % par jour : c'est l'augmentation moyenne du degré potentiel depuis le 27 juillet.

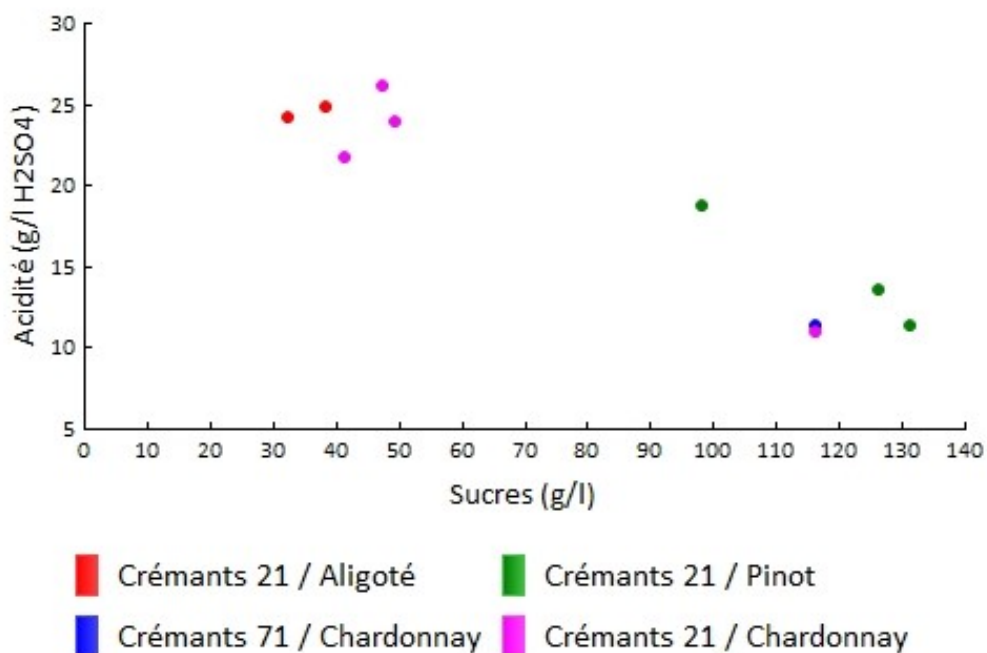
Malgré l'absence des précipitations, la maturation progresse dans les secteurs où il n'y a pas de blocage et les parcelles de Pinot les plus avancées se rapprochent du degré minimal de l'appellation. Si des averses, parfois orageuses, sont prévues ce soir ou ce week-end, selon les secteurs, les cumuls annoncés sont faibles. Par contre, les températures vont momentanément baisser pour se rapprocher des normales saisonnières.

Les contrôles de maturité sur les parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne doivent s'intensifier afin d'évaluer plus précisément leur avancement.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 4 AOÛT 2020



Le graphique ci-dessous permet d'appréhender la disparité des situations en termes de maturité.



Si les parcelles d'Aligoté en Côte-d'Or semblent plus ou moins bloquées, il n'en est pas de même pour les autres cépages et secteurs. Les teneurs en sucres progressent en moyenne de 17 g/l sur Chardonnay et 20 g/l sur Pinot Noir, pour atteindre respectivement 89 et 118 g/l en moyenne. Les acidités chutent fortement, notamment en raison d'une diminution importante des teneurs en acide malique, liée aux fortes chaleurs de ces derniers jours. De ce fait, les pH augmentent de près de 0.1. Néanmoins, le potentiel acide reste encore d'un bon niveau.

Les résultats de ce prélèvement, par secteur et par cépage, figurent dans le tableau joint en dernière page de ce bulletin.

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 30/07/2020

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	35.00	24.64	2.42	12.7	22.5	1 834
Ecart type	4.24	0.42	0.07	0.3	1.6	78
Mini	32.00	24.34	2.37	12.5	21.4	1 778
Maxi	38.00	24.94	2.47	12.9	23.7	1 889
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
63.25	20.78	2.51	11.9	19.0	1 646
35.33	6.74	0.11	1.0	8.1	139
41.00	11.04	2.39	10.6	7.2	1 524
116.00	26.20	2.65	12.7	25.0	1 786
4	4	4	4	4	4

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
118.33	14.72	2.64	10.3	12.2	1 290
17.79	3.77	0.12	0.7	4.2	146
98.00	11.54	2.51	9.5	8.3	1 162
131.00	18.89	2.73	10.8	16.7	1 449
3	3	3	3	3	3

Saône et Loire	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	116.00	11.42	2.70	10.4	8.6	1 065
Ecart type						
Mini	116.00	11.42	2.70	10.4	8.6	1 065
Maxi	116.00	11.42	2.70	10.4	8.6	1 065
Parcelles	1	1	1	1	1	1

